LA RACCOLTA DI SAN VALENTINO



RACCOLTA DI RICETTE DOLCI E SALATE A BASE DI MELE

RICETTE DEI FORUMISTI DI GIALLO ZAFFERANO

A CURA DELLA REDAZIONE DI GIALLO ZAFFERANO.IT

PDF REALIZZATO DA MARTINA SPINACI (MARTINAS)

PARLIAMO DELLA MELA ....(conoscerla per cucinarla)

La mela è un frutto importante, se ne parla già nel Paradiso Terrestre.

Al principio Eva non voleva mangiare la mela.

"Mangiala - le disse il serpente - sarai come gli angeli,"

"no" rispose Eva imbronciata.

"sarai immortale" - "no"

"sarai come Dio" - "no, no, no"

Il serpente esasperato imprecò perchè dio aveva creato le donne così complicate, poi gli venne un'idea:

Porse la mela a Eva e le disse:

"mangiala, non ingrassa ! "

La mela è tra i frutti più coltivati al mondo, la produzione annua supera i 60 milioni di tonnellate.... ed è disponibile in molte varietà e gusti diversi, sazia e nutre senza appesantire perchè si digerisce facilmente.

Alcuni recenti scavi archeologici nella valle del Giordano hano rinvenuto resti di alberi di mele risalenti a 6.500 anni a.C.

Ma perchè la mela? Per via di Biancaneve o di Eva? Di Guglielmo Tell o di Newton?

Tutti cercano di interpretare, ma non c'è dubbio che "una mela al giorno leva il medico di torno".

E non domandiamoci che frutto mai mangerà il medico o sua moglie......

Le mele, belle, buone, destinate a trasferire il loro profumo nei barattoli o in un ripieno di una torta, la mela come cibo, come medicina.

Sette mele, sette varietà con caratteristiche diverse:

RED DELICIOUS - colore rosso intenso, polpa dolce, adatta a tavola.

GOLDEN - colore giallo vivo, punteggiata, polpa soda e zuccherina, adatta per crostate e strudel.

IMPERATORE - grosse dimensioni, buccia rossa striata, polpa farinosa amarognola che diventa dolcissima con la cottura, ideale da cucinare al forno.

GRANNY SMITH - verde brillante, poco zuccherina, croccante, va bene per le insalate ed è utile per i sorbetti.

ANNURCA - coltivata soprattutto in Campania, vecchia varietà che ha resistito alle mode. Piccola, polpa bianca profumata, frutto da tavola.

RENETTA - colore giallo/verde con buccia rugginosa, polpa acidula, adatta per cucina e pasticceria.

STARK - simile alla Delicious, ma più piccola, rossa striata di giallo, adatta come frutto da tavola.

PROPRIETA'

La mela si può definire un farmaco polivalente, contiene:

POLIFENOLI - per una buona circolazione dei capillari, disintossicante e per combattere gli infarti, a livello dei nervi contro la neurite, a livello dei muscoli, contro la spossatezza.

VITAMINA C - in quantità considerevole.

PECTINE - azione anticolesterolo e protettiva sulla cute, antinvecchiamento.

FRUTTOSIO - non crea problemi ai diabetici, può alleviare i crampi notturni.

POTASSIO - è la vitamina dei muscoli ed agisce contro gli stress emotivi.

La mela fornisce 45 calorie per 100 gr. quindi ideale anche per le diete, ma se vogliamo poi mantenere il peso e bilanciare gli eccessi di cibo, con un giorno alla settimana a dieta di sole mele, si ristabilisce l'equilibrio.

PER SMETTERE DI FUMARE

Esiste un'incompatibilità tra il gusto della mela e il fumo delle sigarette.

Perchè le sostanze della mela, agendo sulle mucose dell'intestino impregnate di nicotina, creano una sensazione fisiologica sgradevole.

Bastano pochi giorni di dieta a base di mele (1 kg e 1/2 al giorno distribuito nelle ore dei pasti) per disintossicare l'intestino e creare una vera e propria repulsione per il fumo.

LA MELA PER LA BELLEZZA:

MASCHERA DI MIELE E MELA:

- *1 mela,*
- *1 cucchiaino di miele,*
- *1 cucchiaino di yogurth.*

grattugiare finemente la mela, mischiarla al miele e allo yogourth fino a formare una pasta cremosa e spalmare con questo composto il viso e il collo puliti, tenerla 20 min e sciacquare con acqua tiepida.

Serve a rendere la pelle morbida ed elastica.

IMPACCO ALLA MELA:

Grattugiare finemente una mela e distribuirla su un panno di spugna caldo umido ed appoggiarlo al viso, rilassarsi e lasciarla 20 min, poi sciacquare con acqua tiepida. E' utile per pelli secche.

BAGNO CON ACETO DI MELA:

e' molto indicato per la pelle e la circolazione sanguigna.

Nella vasca da bagno versare due o tre tazze di aceto di mela e rilassarsi.

Naturalmente la mela si cucina poi in mille modi, come salsa per accompagnare bolliti e il pesce, come frittelle, nei risotti, nelle torte e soprattutto nel classico strudel.

Inoltre sono sempre disponibili sul mercato e la si può trasformare in casa come confetture, succhi, purea, essicata o surgelata. Insomma LA MELA......alla scoperta di un frutto antico, ma ancora in gran parte sconosciuto.

materiale raccolto da "Il grande libro della mela" di S. e L. Faggioni a cura di Marika Nadali (MAKITA)

RICETTE DOLCI



PIE DI MELE ED UVETTA

Di martinaS



ingredienti:

- *2 rotoli di pasta sfoglia*

per il ripieno

- *2 mele golden*
- *100 g. di zucchero di canna*
- *50 g. di uvetta*
- *1 uovo*
- *2 cucchiai di succo di limone*
- *1 cucchiaio di buccia di limone grattugiata*
- *2 cucchiai di farina oo*
- *1 cucchiaino di cannella*
- *1 bicchierino di rum*

In una ciotola preparate il ripieno, mettendo le mele sbucciate e tagliate a pezzetti piccoli insieme a tutto il resto. Fate riposare una ventina di minuti, mescolando ogni tanto per far amalgamare il sapore.

Nell'attesa foderate con un foglio di pasta sfoglia una tortiera per crostate. facendo fuoriuscire i bordi. Mettete nel guscio formato in questo modo dalla pasta il ripieno e coprite con l'altro disco di sfoglia. Arrotolate i bordi, e praticate con la punta di un coltello del tagli orizzontarli per far uscire il vapore della cottura.

Accendete il forno a 180 gradi e cuocete per circa 30 minuti.

MELA DELLO STREGONE

Di Alme



Ingredienti

- *1 grossa mela (Golden Delicious)*
- *1 mela annurca*
- *2 cucchiaini di zucchero*
- *1 savoiardo o 2 amaretti*
- *1 bicchierino di liquore strega*
- *2 cucchiai di crema allo strega*
- *Buccetta di mela*
- *Pistacchi ricoperti di cioccolato*
- *Cialde*

Procedimento

Preparare una crema con il rosso di un uovo sbattuto con 2 cucchiai di zucchero e un cucchiaino di liquore strega,far sciogliere bene lo zucchero e unire 1 cucchiaio raso di farina e stemperarla quindi unire 1 bicchiere di latte e mettere sul fuoco per fare addensare ma non troppo facendo restare la crema leggermente più fluida.

Lavare la mela tagliarne la parte superiore a mò di calotta e scavarne la polpa,passare all'interno un po' di limone per non farla annerire, lavare e tagliare a dadini piccoli la mela annurca e farla addolcire con lo zucchero e 2 cucchiaini di liquore strega. Sistemare sul fondo della mela dei dadini di savoiardo e bagnarli con qualche goccia di strega quindi ricoprirli con i dadini di mela a loro volta coperti dalla crema, fare cosi almeno 2 strati finendo con la crema, decorare con una sottile julienne di buccetta di mela e pistacchi ricoperti di cioccolato e servire subito con due cialde da gelato…bon appetit!!!

CAKE AL SEMOLINO, MELE E NOCI

Di DajanaD



Ingredienti

- *2 uova*
- *1 tazza di zucchero (1 tazza - circa 230 ml)*
- *1 tazza di latte*
- *1 tazza di olio (ho usato l'olio extra vergine d'oliva)*
- *1 tazza di semolino*
- *1 tazza di farina*
- *1/2 bustina di lievito per i dolci*
- *1 tazza di mele grattugiate*
- *1 tazza di noci grattugiate*

per lo sciroppo:

- *2 tazze d'acqua*
- *1 tazza di zucchero*
- *1 cucchiaino di estratto di vaniglia*
- *qualche fettina di limone o arancia*

Sbattete le uova con lo zucchero e aggiungete uno alla volta tutti gli altri ingredienti. Versate il composto nella teglia imburrata e infarinata. Cuocete nel forno riscaldato a 180°C finché la superficie non diventa ben dorata, controllate con uno stuzzicadenti.

Nel frattempo preparate lo sciroppo, facendo bollire l'acqua e zucchero. Aggiungete la fettina di limone e l'estratto di vaniglia. Quando la torta è cotta, toglietela dal forno e lasciate raffreddare qualche minuto.

Tagliatela a quadrati di 3-4 cm, e versate sopra lo sciroppo ancora caldo.

Per lo sciroppo, mettete in un pentolino l'acqua, lo zucchero e le fettine di limone o arancia. Portate a ebollizione mescolando ogni tanto finché lo zucchero si sarà sciolto. Aggiungete l'estratto di vaniglia e versatelo sul dolce. Lasciate raffreddare il dolce completamente prima di servire (anche in frigo), sarà ancora migliore il giorno dopo.

CONSIDERAZIONE: Ho preparato solo metà dose, e quindi ho cotto il dolce in una tortiera di diametro 22 cm. Se preparate la dose intera usate la tortiera piu grande.

CIAMBELLA DI MELE

Di Illina



Ingredienti:

- *4uova*
- *200g di zucchero*
- *210g di farina*
- *1|2 bustina di lievito per dolci*
- *mezzo cucchiaino di cannella*
- *pizzico di noce moscata*
- *4 cucchiai burro fuso*
- *3 mele (sbucciate e grattuggiate)*
- *zucchero a velo per cospargere*

Preparazione:

Sbattete le uova e lo zucchero fino ad ottenere una consistenza cremosa. Aggiungete a poco a poco la farina e il livito per dolci. Poi unite le mele grattuggiate, il burro fuso e le spezie. Imburrate la teglia per ciambella e versate il composto. Mettete nel forno precedentemente riscaldato a 160 gradi (forno ventilato) per circa 40 minuti. Una volta pronta, fate raffreddare e cospargete con lo zucchero a velo.

CROSTATA DI MELE AL CARAMELLO

Di Illina



Ingredienti:

- *300g di farina*
- *125g di burro*
- *125g di zucchero a velo*
- *1 uovo*
- *1\2 bustina di lievito per dolci*
- *1 bustina di vaniglia*
- *pizzico di sale*
- *3 mele*

per la salsa di caramello:

- *4 cucchiai di zucchero*
- *1 cucchiaino di burro*
- *1cucchiaio di latte*

Preparazione:

Dagli ingredienti mescolate bene una pasta frolla. Prendete e lasciate a parte una piccola palla della pasta. Stendetela con il matarello ad una sfoglia sottile. Rivestite con essa una teglia di diametro 26cm. Mettete sopra le mele sbucciate e tagliate. Versate sopra le mele la salsa di caramello. Poi stendete la pasta rimanente e fate le strisce con cui decorate la crostata. Infornatela a 160 gradi (forno ventilato) per 25- 30 minuti.

CROSTATA DI MELE

Di Alma



Ingredienti

Per la frolla

- *300gr. farina*
- *150 di burro freddo*
- *1 uovo intero e un tuorlo*
- *100gr. di zucchero*
- *pizzico di sale*

per il ripieno

- *4 mele renette pelate e tagliate a spicchi sottili*
- *uvetta ammollata nel rum*

pinoli

- *1 pugno di noci frantumate*
- *zucchero di canna qb.*
- *un rosso d'uovo mescolato in un poco di fior di latte circa 1 tazzina.*

Stendere la pasta e inserirla nello stampo da crostate unto con burro e farina.

Inserire gli spicchi di mela uno vicino all'altro in piedi

Quando sono tutti infilati bene mettere il resto del ripieno cercando di metterlo nei buchi rimasti tra uno spicchio e l'altro

per ultimo il rosso d'uovo con il fior di latte

mettere in forno a 180° circa 1/2 ora.

PASTICCIO DI MELE

Di Britmood



Esecuzione:facile

Tempo:5 minuti per la preparazione+30 per la cottura

Ingredienti per una torta di 30 cm di diametro

- *8 mele renette o golden (2)*
- *8 cucchiai di farina bianca (2)*
- *8 cucchiai di zucchero semolato (2)*
- *3 uova (1)*
- *150gr di burro (35gr)*
- *3 cucchiai di latte intero (1)*
- *il succo di un limone (mezzo limone)*
- *1 cucchiaino di lievito per dolci (mezzo cucchiaino)*

io aggiungo:

- *la buccia grattuggiata del limone*
- *mezzo cucchiaino di zenzero in polvere (q.b)*
- *un cucchiaino di cannella in polvere (q.b)*

Procedimento:

Sbucciare le mele e tagliarle a pezzi di media grandezza. Metterle in una terrina e irrorarle con il succo di un limone, la buccia grattuggiata del limone, lo zenzero e la cannella.

In una terrina più grande versate la farina, lo zucchero, le uova, il burro fuso e il latte. Mescolate tutto molto bene con un cucchiaio di legno, aggiungete il lievito (che come la farina setaccerete con un colino per evitare grumi. Incorporate le mele con il succo di limone all'impasto, mescolate e versate in una tortiera imburrata e infarinata.

Cuocere a 200° per 30 minuti ca. (dimezzate i tempi in caso di dose ridotta)

Fate raffreddare, sformate e spolverate con zucchero a velo.

Potete accompagnarla anche con una salsa calda alla vaniglia...

PLUMCAKE ALLE MELE E ARCHEMES

di Bombetta



Ingredienti

- *1 vasetto di yogurt agli agrumi o bianco cremoso*
- *1 vasetto di olio di semi di mais*
- *3 vasetti di zucchero (io ne metto 2)*
- *2 uova grandi*
- *una vanillina*
- *farina qb per un impasto cremoso*
- *2 mele una tagliata a dadini da mettere nell'impasto e una a spicchi per mettere come decorazione*
- *archemes qb per bagnare le mele*

sbuccio le mele

una la taglio a dadini e l'altra a spicchi sottili e le bagno con l'archemes

monto bene le uova con lo zucchero

poi aggiungo lo yogurt l'olio poi la farinala vanillina e il lievito

metto nell'impasto le mele a dadini e verso tutto nello stampo

metto le mele a spicchi sopra

spolvero con lo zucchero e inforno a 180 gradi per circa 40 minuti ma verificare con lo stecchino

CROSTATA ALLA CREMA E MELE

Di Bombetta



Ingredienti

- *un rotolo di pasta brisè pronto*

ho preparato della crema pasticcera con

- *300 ml di latte*
- *3 cucchiai di farina*
- *2 rossi*
- *4 cucchiai di zucchero*
- *buccia di un limone bio*
- *1 vanillina*
- *marmellata di pesche*
- *zucchero a velo per decorare*

ho sbucciato due mele e le ho fatte a spicch sottili

ho versato la crema sulla pasta brisè..sistemato le mele sopra e spennellato con della marmellata di pesche

infornat per circa 20 minuti e cosparso di zucchero a velo..

COMPOSTA DI FRUTTA

Di Mimma



Ingredienti

- *frutta in quantità a piacere tra:*
- *mele ,*
- *uva passa ,*
- *albicocche e prugne secche*
- *cannella ,*
- *chiodi di garofano*
- *succo di 1 arancia*
- *vino moscato*

In un tegame mettete le mele tagliate a cubotti, le prugne e le albicocche secche , l'uva passa , 1 o 2 stecche di cannella chiodi di garofano il succo d'arancia e il vino moscato (ma senza coprire il tutto).

incoperchiate e lasciate andare a fuoco lento finchè la frutta non è cotta.

CREPES RIPIENE DI MELA

Di Cammy



Per le crepes ingr:

- *gr. 250 di latte,*
- *gr. 20 di burro fuso*
- *2 uova grandi*
- *gr.170 di farina.*

Per il ripieno

- *3 mele (possibilmente renette)*
- *gr.100 di zucchero*
- *gr. 100 di vino bianco*
- *3 cucchiai di liquore calvados.*

Esecuzione

Preparare la pastella, mettere in una ciotola il burro le uova e mescolare per bene con una frusta, aggiungervi la farina e sempre mescolando il latte.Lavorare per bene l'impasto che deve risultare senza grumi e fluido, ,non troppo liquido nè troppo denso.

Preparare il ripieno, lavare le mele e tagliarle a dadini. Mettere in un pentolino il vino, lo zucchero, il liquore e metterlo sul fuoco far sciogliere lo zucchero poi versarvi i cubettini di mela. Far cuocere a fuoco basso fino a completo assorbimennto del loro liquido. (mescolare molto spesso)

Prendere un tegame per crepes (antiaderente dal diametro piccolo) e farlo scaldare molto bene sul fuoco. Versarvi un mestolino di impasto,farlo scorrere su tutto il suo fonodo e rimetterlo sul fuoco fino a quando l'impasto comincia a formare delle piccole bolle sulla sua superfice. Girare la crepes dall'altro lato ,farle cuocere,togliere dal pentolino e proseguire fino ad esaurire tutto l'impasto. Tenere le crepes cotte tra due piatti in modo che restino al caldo.

Prendere le crepes, mettervi un cucchiaio di mele chiuderle prima a metò poi ancora a metà. Spolverare con zucchero a velo e servire.Se ne avanzano prima di mangiarle metterle a scaldare un paio di minuti.

TORTA DELIZIA DI MELE

Di Cammy



Ingredienti

- *gr 180 di farina 00*
- *gr 70 di amido di mais*
- *gr 200 di zucchero*
- *6 uova*
- *1 bicchierino di liquore (io ho messo limoncello fatto da mè)*
- *La buccia grattuggiata di 1 limone*
- *1 bustina di lievito per dolci,1 pizzico di sale*
- *gr 600 di mele*
- *gr 100 di uva passa*
- *1 cucchiaino di cannella*
- *alcuni gherigli di noci per decorarla*

Esecuzione

Lavare le mele, sbucciarle e tagliarle a pezzettini. Bagnarle con del succo di limone affinchè non diventino nere.Mettere l'uvetta a mollo nel liquore per una mezzoretta......giusto il tempo di rinvenire. Lavare bene il limone e grattuggiarlo, preparare anche la cannella.Prendere una ciotola e montare molto a lungo le uova con lo zucchero e il sale. Appena sono raddoppiate di volume aggiungervi la farina ed il lievito setacciati. Unire le uvette con il liquore e mescolare per bene. Infarinare le mele ed unirle all'impasto. Rimescolare per bene. Prendere un foglio di carta forno bagnarla e poi strizzarla e con questa foderare la teglia. Versavi dentro l'impasto ..Decorare la superfice con gherigli di noci.Mettere in forno a 170° per 40 minuti.

TORTINE DI CIOCCOLATO E MELE

Di DajanaD



Ingredienti

- *125 g di farina*
- *125 g di farina con il lievito*
- *1/2 di cucchiaino di sale*
- *1 cucchiaio di zucchero*
- *125 g di burro freddo*
- *100 g di cioccolato fondente*
- *1 tuorlo*
- *2 cucchiai d'acqua fredda*

ripieno:

- *2 mele granny smith*
- *1 cucchiaio di zucchero*
- *1 cucchiaio d'acqua*

decorazione:

- *90 g di cioccolato fondente*
- *25 g di burro*
- *2 cucchiai di noci tritate o sminuzzate*

Setacciate insieme le farine. Aggiungete il burro freddo tagliato a pezzetti, sale e zucchero. Strofinate con le dita fino a ottenere delle briciole. Aggiungete il cioccolato sciolto e raffreddato, il tuorlo e 2 cucchiai di acqua. Mischiate tutto insieme e impastate velocemente su una spianatoia infarinata. L'impasto sarà morbido e appiccicoso. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e mettete in frigo per 45 minuti.

Riscaldate il forno a 180°C e preparate uno stampo da 9 muffin.

Sbucciate le mele e riducetele a pezzetti. Mettetele in una casseruola con il zucchero e l'acqua e lasciate cuocere coperto finché non diventino molto morbide. Togliete il liquido in eccesso.

Stendete 2/3 della sfoglia molto sottile tra i due fogli di carta da forno e ritagliate dei dischi con i quali rivestite i stampi da muffin.

Mettete in ogni tortina 1 cucchiaio colmo di mele.

Stendete il resto della sfoglia, ritagliate i dischi più piccoli e ricoprite le tortine sigillando bene. Bucherellate la superficie con uno stuzzicadenti e infornate per circa 20 minuti. Lasciate raffreddare 5 minuti prima di togliere dagli stampini, e poi lasciate raffreddare completamente.

Sciogliete il cioccolato con il burro a bagno maria. Distribuite la glassa sopra le tortine, e decorate con delle noci tritate grossolanamente.

Tenete in frigo.

TORTA DI RICOTTA CON MELE E NOCI

Di Cammy



Ingredienti:

PER LA TORTA

- *gr 200 di farina 00*
- *gr 150 di frumina*
- *1 vasetto di yogurt naturale*
- *gr 200 di ricotta*
- *gr 250 di zucchero semolato*
- *3 uova*
- *1 bustina di lievito per dolci*
- *1 pizzico di cannella*
- *1 pizzico di sale*
- *4 mele*
- *gr 60 di gherigli di noci*

P.S. Questa torta è buonissima anche al gusto di cioccolato. Basterà che aggiungiate 4 cucchiai di cacao amaro e gr 50 di zucchero in più.

Esecuzione : Montare a lungo gli albumi a neve, a parte i tuorli con lo zucchero. Unire ai tuorli la ricotta setacciata e lo yogurt, il sale e la cannella. Poi la farina setacciata assieme al lievito. Mescolare bene per evitare che rimangano grumi. Unire gli albumi montati a neve, mescolando dal basso verso l'alto per non smontarli. Imburrare e spolverare di farina una tortiera.Versarvi l'impasto. Sbucciare le mele e tagliarle a metà,fargli dei tagli sulla calotta come se doveste tagliarle a spicchi senza arrivare fino in fondo. Metterle sulla torta con la parte concava rivolta verso l'alto. I gherigli di noce nello spazio che intercorre tra una mela e l'altra. Mettere in forno a 170° per 35/ 40 minuti. Prima di spegnere fare la prova stecchino per vedere se è cotta.

TORTA DI MELE RIPIENA

Di cuocapercaso



Ingredienti:

Per la base:

- *Farina 00 300 gr*
- *zucchero 150 g*
- *2 uova*
- *sale 1 pizzico*
- *olio 60 ml*
- *lievito 2 cucchiaini*
- *rum o altro liquore 2 cucchiai*
- *buccia di limone grattugiata (mezzo limone)*

Per il ripieno:

- *mele 3-4 (dipende dalla dimensione), tipo golden*
- *marmellata di albicocche*
- *zucchero*
- *cannella*
- *limone 1*
- *ruhm 1 cucchiaio*

Fare la classica "fontana" con la farina ed inserirvi all'interno tutti gli ingredienti.

Lavorare l'impasto. Infarinare bene il piano di lavoro, stendere l'impasto su un foglio di carta forno: l'impasto è molto morbido. Trasferite (aiutandovi con la carta forno) la base in una tortiera. Io ho usato quella in silicone per crostate della Silikomart che trovo eccezionale.

Stendete un velo di marmellata precedentemente scaldata (appena, per renderla più mordiba).

In una terrina, tagliate le mele a pezzetti piccoli. Aggiungete il succo di un limone, della cannella, 2 cucchiai di zucchero, un cucchiaio di rum e mescolate bene. Stendere questo composto sulla base, cospargerlo di altra marmellata di albicocche e chiudere la torta con un'altra sfoglia di pasta.

Sigillare bene i bordi ed infornare: 180° per circa 40-45 minuti.

Lasciare raffreddare e gustare!!

TORTA DI MELE COPERTA

di giulia_ts



Ingredienti:

per la pasta

- *150 g di burro fuso*
- *5 cucchiai di zucchero*
- *farina quanto basta (circa 200 g)*
- *1 uovo*

per il ripieno

- *4-5 mele*
- *un cucchiaino di cannella*
- *1-2 cucchiai di zucchero*
- *80 g di uvetta*
- *2 cucchiai di acqua*

Innanzitutto imburrate e infarinate uno stampo possibilmente a cerchio apribile e preriscaldate il forno a 180°. Mettete in una terrina il burro fuso, l'uovo, lo zucchero e mescolate con un cucchiaio fino ad amalgamare il tutto, dopodichè aggiungete a poco a poco la farina, fino ad ottenere una palla di pasta morbida ed elastica, che lascerete riposare per qualche minuto. Armatevi di mattarello e stendete 2/3 della pasta non troppo sottile, e foderate con questa il fondo e i bordi della tortiera. Fatti i necessari buchini con la forchetta, infornate per una ventina di minuti. Nel frattempo preparate il ripieno, mettendo in una casseruola le mele tagliate grossolanamente a dadini, l'acqua, lo zucchero, la cannella e l'uvetta lavata e strizzata: fate cuocere per circa un quarto d'ora mescolando di quando in quando, fino a che le mele inizieranno a"squagliarsi"e il liquido di cottura inizierà a somigliare ad uno sciroppo. A questo punto estraete dal forno la base della torta e, mentre lei e il ripieno si raffreddano, stendete la pasta che vi era avanzata in modo da ottenere un coperchio per la vostra torta. Riempite la base con il ripieno di mele e coprite il tutto con il coperchio di pasta, sigillandolo ai lati con i rebbi di una forchetta. Praticate una o più fessure per la fuoriuscita del vapore durante la cottura e infornate per una mezz'ora (occhio a non bruciarla!). Passato questo tempo toglietela dal forno e lasciatela riposare un pò. Si può decorare in mille modi, io ho scelto lo zucchero a velo perchè era la soluzione più rapida, ma ho sentito dire che la panna è la morte sua!

TORTA SOFFICE DI MELE

Di sunflowers8



Ingredienti

- *280 gr di farina 00*
- *150 gr di zucchero*
- *3 uova*
- *160 gr di olio di semi*
- *1 bustina di lievito per dolci vanigliato*
- *2 mele (o 10 fragole)*
- *1/2 limone premuto*
- *1 cucchiaio di latte*

Procedimento

Sbucciare le mele e tagliare a fettine, spremere il limone in un bicchiere e aggiungere un cucchiaio di zucchero, mescolare e versare sulle mele tagliate.

Montare lo zucchero con le uova. Aggiungere l'olio, la farina setacciata con il lievito ed un cucchiaio di latte.

Quando avremo ottenuto un impasto liscio versarlo nella tortiera ricoperta di carta forno, livellando bene la superficie.

Aggiungiamo a questo punto le fettine di mela a raggiera sulla superficie dell'impasto e inforniamo a 180°C per 30 minuti.

MELA ROSA

Di Irina



Ingredienti:

- *una pasta sfoglia rettangolare;*
- *2 mele rosse;*
- *3 cucchiai di zucchero;*
- *un pò di acqua;*
- *una goccia di succo di limone.*

Tagliate la mela in 4, togliete il cuore di mele e tagliatela a fettine sottile. Cuocetele nell'acqua con lo zucchero e limone, fino che diventano trasparente. Togliete le fettine e asciugatele bene.

Prendete la sfoglia e con coltello fate piccoli tagli. Mettete le fettine una sopra altra, un pochino piu su del margine della sfoglia. Tagliate la striscia, passando il coltello sotto le fettine di mela. Arrotolate la sfoglia e involtate gli ultimi margini della pasta, formando una rosa. Cuocetele nel forno gia caldo a circa 200 °C per 20-25 min.

Spolveratele con lo zucchero a velo.

MELE COTTE E GELATO: LO STRUDEL SPOGLIATO!

Di Rosa del deserto



Ingredienti per 2 persone:

- *1 mela grande*
- *uva passa*
- *pinoli*
- *rum*
- *poco zucchero*
- *cannella in polvere*
- *gelato alla panna abbondante*

Lavare l'uva passa e metterla a macerare nel rum; sbucciare la mela e tagliarla a dadini. Metterla in un pentolino con lo zucchero, un poca di acqua, l'uva passa e cuocere senza spappolare la mela. Togliere dal fuoco e aggiungere i pinoli e la cannella, mescolare e sistemare in 1 ciotola. Aggiungere il gelato alla panna, spolverare ancora con la cannella e irrorare con del buon rum. Da mangiare assolutamente caldo e nello stesso piatto!

Consiglio:

Potete preparare prima le mele e poi riscaldarle bene al momento del dessert.

CROSTATA DI MELE E CREMA FRANGIPANE

di cuochina



pasta frolla

- *150 gr farina 00*
- *150 gr fecola di patate*
- *1 uovo*
- *100 gr zucchero*
- *1 dito di limoncello*
- *2 cucchiaini di lievito*

preparare la frolla e metterla a riposare in frigorifero

crema frangipane

- *125 gr mandorle tritate fini*
- *125 gr burro*
- *100 gr zucchero*
- *1 uovo+1 tuorlo*
- *2 cucchiai di liquore alla violetta*
- *30 gr farina*
- *2 mele per decorarla*

lavorare il burro con lo zucchero,aggiungere l'uovo intero e poi il tuorlo, il liquore,la polvere di mandorla e la farina.

stendere in una teglia da 24 cm la pasta, versarvi sopra la crema frangipane.

incidere il dorso di 7 quarti delle due mele e disporne sulla crema, uno al centro e gli altri intorno.

spennellare le mele con del burro fuso e zucchero. Infornare a 180° per 40'

SCODELLINE...AMARETTE

di gradamommy



Ingredienti:

- *4 mele (pink lady o delizia)*
- *gr. 90 farina 00*
- *gr 80 burro*
- *gr 40 zucchero*
- *4 amaretti morbidi*
- *vino bianco secco 1/2 bicchiere*

Accendere il forno statico a 200°

Sbucciare le mele e togliere il torsolo, togliere la calottina superiore e svuotarle un po' dalla polpa, creando delle scodelline.

Metterle in una pirofila da forno, spruzzarle con il vino bianco e coprire con foglio di alluninio. Cuocere per 15 minuti.

Tagliuzzare la polpa e metterla in un tegamino con 1 cucchiaio di zucchero e cuocere per 5 minuti a fuoco dolce.

Sbriciolare gli amaretti e mescolarli alla polpa.

In una ciotola impastare il burro morbido con la farina e il restante zucchero.

Togliere le mele dal forno e riempirle con il composto di mela e amaretto e chiudere sigillando con il composto di burro e farina. Rimettere in forno a 200° per 20 minuti (scoperto)

ME..LA....MIRTILLO

Di Gradamommy



per la frolla

- *450 gr di farina 00*
- *50 gr di frumina*
- *125 gr zucchero velo*
- *180 gr di burro*
- *2 uova intere + 1 tuorlo*
- *1 pizzico di sale*
- *la buccia di un limone bio grattugiata*
- *2 cucchiaini rasio di lievito pane angeli per dolci*

Crema pasticcera

- *1 uovo intero*
- *1 cucchiaio raso di zucchero*
- *1 cucchiaio raso di farina*
- *1 cucchiaio raso di frumina*
- *1/2 fialetta di aroma mandorla*
- *250 ml di panna liquida (oppure 125 di latte e 125 di panna)*

per farcire

- *salsa di mirtillo nero*
- *granella di mandorle*
- *1 o 2 mele renette*

Per prima cosa ho preparato la crema pasticcera. Ho montato l'uovo intero con lo zucchero e aggiunto la farina , la frumina e l'aroma di mandorla. Ho aggiunto la panna che avevo preventivamente scaldato e rimesso sul fuoco ad addensare. Ho fatto raffreddare cospargendo la superficie con zucchero a velo. Ho messo due vasetti della mia salsa di mirtillo nero sul fuoco aggiungendo un cucchiaio raso di zucchero e ho fatto addensare per renderla spalmabile.

Ho impastato tutto nel robot mettendo prima la farina e il burro fino a ridurre a un ammasso bricioloso, poi ho aggiunto la buccia di limone, la frumina, il sale , il lievito , lo zucchero velo e le uova una per volta . <Poi ho trasferito sulla spianatoia per terminare di impastare molto velocemente per non scaldare l'impasto.

Ho diviso l'impasto in due parti, una un po' più grande dell'altra e stesa con il mattarello per avere due cerchi.

Ho imburrato una pirofila rotonda per crostate e cosparso di farina,

posizionato il disco più grande, bucherellato con una forchetta e farcito .

Prima ho messo uno strato di crema pasticcera, poi ho cosparso con la granella di mandorle.

Ho distribuito le fette di mela sbucciata e tagliate sottili , sovrapponendole un po.

Sullo strato di mele ho spalmato la salsa di mirtillo e coperto con il secondo disco di pasta, ripegando i bordi e bucherellando con una forchetta.

In forno statico preriscaldato a 175° per 35 minuti.

TORTA DI PANEMELE

Di Makita



Ingredienti:

(le dosi vanno a piacimento, visto che si può fare grande o piccola e quindi aumentare o diminuire gli ingredienti)

Questa è così:

- *3 mele*
- *1 litro di latte*
- *tanto pangrattato quanto serve per essere imbevuto*
- *due uova*
- *100 gr di zucchero*
- *1 bustina di lievito*
- *un pizzico di sale*
- *scorza di limone*
- *uvetta*
- *volendo un cucchiaio di cacao amaro (che io non usato)*
- *burro e zucchero di canna per la copertura.*

Bagnare il pangrattato con il latte, unire le uova, lo zucchero, il lievito, la scorza di limone gratt. e il sale, mescolare bene in modo da ottenere un impasto tipo crema densa.

Mettere il composto nella teglia, tagliare le mele a pezzetti, spargerle sopra la torta, unire anche l'uvetta.

Poi cospargere la torta con fiocchetti di burro e zucchero di canna.

CROSTATA DI MELE CON CRUMBLE DI AMARETTI

Di Minnie



Ingredienti:

Per la frolla:

- *250 gr. di farina 00*
- *160 gr. di burro*
- *2 tuorli*
- *80 gr. di zucchero velo*
- *un pizzico di sale*

Per il crumble:

- *110 gr. di burro*
- *90 gr. di zucchero di canna*
- *40 gr. di nocciole tostate*
- *10 amaretti*
- *100 gr. di farina*

Per farcire:

- *3/4 mele*
- *2 cucchiai di zucchero*
- *succo di limone*
- *marmellata di albicocche*

Con l'aiuto di un coltello tagliare il burro a fiammiferini e poi a dadini.

Disporre la farina a fontana, unire il burro, lo zucchero a velo, i tuorli d'uovo e un pizzico di sale.A piacere si possono aggiungere degli aromi (vaniglia, vanillina o buccia d'arancia).

Aiutandosi con una forchetta o un cucchiaio di legno iniziare ad amalgamare gli ingredienti finchè l'uovo non sarà completamente incorporato.

Impastare velocemente con le mani (il segreto sta nel non lavorare troppo la frolla per non sciogliere del tutto il burro), se necessario aggiungere acqua tiepida o ulteriore farina.

Quando il composto sarà omogeneo formare una palla, avvolgerlo con pellicola e riporre in frigorifero a riposare per almeno 30 minuti.

Nel frattempo sbucciare le mele, togliere il torsolo e tagliarle a fettine di mezzo cm. e metterle a bagno nel succo di limone con 2 cucchiai di zucchero.

Preparare le briciole tritando grossolanamente gli amaretti con le nocciole; versare in una ciotola, aggiungere la farina e lo zucchero di canna e mescolare bene.

Aggiungere il burro freddo tagliato a tocchetti e mescolare grossolanamente con una forchetta o un cucchiaio di legno.

Poi, con la punta delle dita, sfregare velocemente il burro con gli ingredienti secchi per ottenere un impasto proprio a "briciole".

Riporre le briciole in frigorifero e riprendere la frolla.

Stenderla velocemente su un piano di lavoro infarinato e rivestire la teglia precedentemente imburrata e infarinata o rivestita di carta forno.

Spalmare la marmellata sulla frolla; se risultasse troppo densa diluirla con qualche cucchiaio di acqua o scaldarla leggermente finchè diventerà più fluida.

Scolare le fettine di mela e distribuirle sulla marmellata.

Ricoprire l'intera superficie della crostata con le briciole e infornare a 170° per 45/50 minuti.

TORTA DI MELE ROVESCIATA DI MEILE&LOVE

Di Meile



Frolla:

- *300g di farina 00*
- *120 g di burro a pezzettini*
- *150 g di zucchero*
- *60 ml di acqua fredda*

potete fare l'impasto nel mixer inserendo farina burro e zucchero e quando tutto è sbriciolato mettete l'acqua ed azionate il mixer fino ad ottenere un impasto liscio, oppure come ho fatto io a mano. Io con l'impasto ho fatto anche un bel po' di biscottini, quindi potete ridurre tutto di un terzo se preferite (quindi 200 di farina 80 di burro e 100 di zucchero, 40 di acqua) lasciare riposare per mezz' ora almeno in frigo

farcitura:

- *2 o 3 mele golden delicious*
- *zucchero di canna q.b.*
- *marmellata di fichi o altro a piacere (facoltativa)*

nel frattempo foderare il fondo di una teglia con carta forno, cospargere di zucchero, e mettere le mele (pulite e tagliate a fettine) disponendole come più preferite ma coprendo il fondo. Se volete potete spalmarci sopra un po' di marmellata, ma senza esagerare o resterà troppo umido!!

stendete l'impasto e ritagliate un cerchio del diametro pari a quello della teglia, più o meno, e coprite le mele facendo ben aderire la frolla alla frutta! infornare a 180 gradi 30/40 minuti, dipende un po' dal forno! comunque quando la frolla è ben dorata è pronta! lasciate raffreddare un pochino in teglia ma non troppo, altrimenti darà difficile toglierla dalla teglia..

ora dovete rovesciare la torta sul piatto da portata, un po' come l'operazione per girare la frittata col piatto!

TORTA DI MELE E CREMA PASTICCERA

Di dida70



Ingredienti

Crema pasticcera

- *500 ml latte*
- *2 tuorli*
- *200 gr zucchero*
- *90 gr farina*
- *buccia di limone*

Per la base della torta:

- *1 uovo intero*
- *100 gr di zucchero*
- *100 gr burro*
- *50 gr latte*
- *1 bicchierino di amaretto*
- *1 pizzico di sale*
- *1 fialetta di vaniglia*
- *200 gr farina*
- *1/2 bustina di lievito per dolci*

farcitura

- *4 mele*
- *zucchero di canna o granella di zucchero*
- *succo di limone*
- *amarene*

Per prima cosa sbucciamo e affettiamo le mele e le lasciamo in una ciotolina spruzzandole con il succo di limone e un pò di zucchero.

Montate l'uovo intero con lo zucchero, fino a renderlo bianco e spumoso.

Poi aggiungete il burro fuso, il latte, il liquore, il pizzico di sale e la vaniglia.per ultimo unite la farina setacciata al lievito. Versate il composto in una tortiera di circa 26 cm, precedentemente imburrata ed infarinata.A questo punto mettiamo

sulla base una metà delle mele sbucciate, poi adagiate su tutta la superficie la crema pasticcera e sopra adagiatevi le restanti mele decorando con le amarene, lo zucchero di canna e la granella di zucchero. Inforniamo a 180° per circa 35|40 minuti.

CROSTATA CRUMBLE CON MELE

di EssenZadiCanneLla



Ingredienti

Pasta frolla

- *210 g di farina*
- *20g di nocciole tritate finemente*
- *80g di burro freddo*
- *1 uovo*
- *1/2 bacca di vaniglia*
- *1/2 cucchiaino di lievito*
- *1 pizzico di sale*

composto crumble:

- *40g di granella di nocciole*
- *150g di zucchero di canna*
- *110 g di burro freddo*
- *130g di farina*

inoltre:

- *3 mele*
- *3 cucchiai di confettura a piacere*
- *8-10 savoiardi*
- *4-5 cucchiai di maraschino*

Preparazione

pasta frolla:

impastare tutti gli ingredienti in un panetto, poi fatelo riposare in frigo per 10 minuti.stendete la pasta allo spessore di 1/2 cm e rivestire lo stampo precedentemente rivestito di carta da forno. Rifilate i bordi e, con i rebbi di una forchetta, bucherella il fondo.

composto crumble:

in una ciotola versate il burrofreddo con la farina e lo zucchero, poi pizzicando la pasta per amalgamarla a briciole aggiungete la granella di nocciole. Conservare il composto in frigo per 30 minuti.

Assemblaggio:

velate il fondo della frolla con la confettura, poi sovrapponete i savoiardi e inumidite con il liquore. disponete le mele a cubetti. Distribuite il crumble e infornate a 180° per 60 minuti. sfornate, attendete 20 minuti, poi sfornate la crostata sulla gratella e lasciatela raffreddare. Servite la crostata tiepida, oppure a temperatura ambiente.

RICETTE SALATE



ANTIPASTO INVERNALE

Di martinaS



Ingredienti per 8 persone

- *100 g. di gherigli di noci*
- *1 mela golden non molto matura*
- *100 g. di parmigiano reggiano 36 mesi*
- *ritagli di pasta sfoglia o pan carrè*
- *olio*
- *succo di limone*
- *sale*
- *pepe*

Tritate grossolanamente i gherigli di noce, metteteli in una insalatiera. Aggiungete le mele tagliate a cubetti, il parmigiano sempre tagliato a cubetti ed i ritagli di pasta sfoglia cotta in forno, o in sua mancanza vanno bene anche dei cubetti di pancarrè tostati in forno.

Mescolate tutti gli ingredienti e conditeli con succo di limone, olio, sale e pepe.

Fate riposare circa 20 minuti a temperatura ambiente prima di servire.

MELA... MARINA

Di Martolina



Per la mousse:

- *160 gr tonno sott'olio*
- *125 gr sgombri sott'olio*
- *200 gr burro*
- *1 limone*
- *1 cucchiaio di marsala*

Preparazione:

Dopo aver lasciato ammorbidire a temperatura ambiente il burro, grattugiato la scorza del limone e spremuto il succo del limone stesso, sgocciolate e frullate i pesci; unite ora il burro, il succo del limone, metà scorza grattugiata, il marsala e il sale se necessario (ci vuole la prova "dito" nella crema...).

Frullate ancora un minuto.

Tagliate una mela orizzontalmente a fettine e disponete il composto frullato a strati, dopo aver inumidito le parti tagliate della mela con del limone per evitare che anneriscano.

Se volete una versione più veloce, scavate una mela e inserite la mousse al suo interno.

INSALATINA CROCCANTE

Di Mimma



Ingredienti

- *1 mela verde (tipo acidula)*
- *insalatina misticanza (radicchio - insalata riccia- rucola- lattughino- soncino-valerianella)*
- *gherigli di noce*
- *olio*
- *aceto di mele*
- *sale*
- *pepe*

pulite x bene la misticanza e tagliatela grossolana.

metterla in un piatto piano da portata e aggiungere della mela tagliata a cubetti , le noci olio e aceto di mele -sale e pepe.

intorno all'insalatina posizionate a cerchio delle fettine di mela tagliate sottili e con la buccia.

COSTATINA DI MAIALE ALLE MELE

di Mimma



Ingredienti

- *costatina di maiale*
- *1 mela verde*
- *burro q.b.*
- *vino bianco secco*
- *sale -pepe- rosmarino*
- *aceto balsamico*

In una pentola antiaderente fate sciogliere una noce di burro, 1/2 mela a tocchetti , fate ammorbidire e adagiate sopra la costatina con il rosmarino tritato sale e pepe.

Mettete sopra la carne degli spicchi di mela con la buccia , 1/2 bicchiere di vino bianco e fate andare a cottura, ogni tanto bagnate con il sughetto che si forma.

Impiattate , decorate con spicchi di mela cruda e gocce di aceto balsamico.

POLLO AL CALVADOS CON MELE E VERDURE ALL'ACETO

Di Cammy



Ingredienti

- *1 pollo*
- *gr 250 di carote*
- *gr 250 di cipolle rosse*
- *gr 300 di mele (io ho adoperato le mie meline.......produzione propria! ahahah)*
- *gr 40 di burro*
- *calvados 1 bicchiere (circa gr 200 si può sostituire con brandy)*
- *1 bicchiere di aceto di mele (o aceto di vino bianco)*
- *3 cucchiai di zucchero*
- *4 foglie di alloro*
- *2 pizzichi di pepe*
- *alcuni cucchiai di olio*
- *sale q.b.*

Esecuzione

Lavare il pollo ed asciugarlo, tagliarlo a pezzi.Preparare tutti gli ingredienti

Lavare le mele, pulire la cipolla e le carote. Lavare le foglie di alloro, tagliare a spicchi le mele e la cipolla, a bastoncini o a rondelle la carota. Prendere una pirofila mettervi le verdure ed il pollo. Coprire con il calvados, farlo marinare per diverse ore. Meglio se lo si fà la sera prima. Ogni tanto mescolare affinchè tutta la carne venga inpregnata dal brandy.Scolare il pollo dalla marinatura e metterlo da parte. Scolare anche un quarto delle verdure e l'allloro e metterle in un altro piatto. Mettere in un tegame la metà del burro assieme ad un pò di olio e farlo sciogliere. mettervi il pollo e farlo rosolare. Aggiungervi la marinata con un pò di cipolle e carote salare e portare a cotturaPrendere un tegame metterci il burro rimasto e farlo sciogliere a fuoco dolce. Unirvi le mele assieme alle cipolle e carote e alloro della marinata. Salare. Farle cuocere a fuoco dolce per 5 minuti.Aggiungere lo zucchero e il pepe.

Mescolare, riscaldare l'aceto e versarlo. Far cuocere fino a quando il liquido diventerà uno sciroppo denso. Si dovrebbe mescolare con il pollo cotto in precedenza . Io non l'ho fatto perchè a mio figlio non piace l'aceto, l'ho messo come contorno del pollo.

POLPETTE DI CARNE E RICOTTA CON SALSA DI MELE

Di Cammy



Ingredienti

- *gr 500 di carne macinata mista maiale e manzo*
- *gr. 200 di ricotta*
- *1uovo*
- *gr 50 di pecorino grattuggiato,*
- *un ciuffetto di prezzemolo*
- *uno di timo, uno di origano, uno di erba cipollina*
- *sale q.b. questo per le polpette*

Per la salsa occorrono

- *3 mele renette*
- *gr 60 di burro*
- *del brandy in mancanza di questo un vino aromatico.*

Esecuzione

Lavare e tritare le erbe aromatiche metterle in una ciotola assieme a tutti gli altri ingredienti , salare e mescolare per bene il tutto.Preparare delle polpette, poi rotolarle nel pangrattato.

Intanto preparare anche la salsa di mele. Prendere un tegame e mettervi il burro, farlo sciogliere a fuoco lento. Sbucciare le mele e tagliarle a cubetti poi metterle nel burro e farle cuocere a fiamma bassa aggiungendo ogni tanto un pò di brandy. A cottura avvenuta frullarle e se occorre aggiungere dell'altro brandy fino ad ottenere la densità desiderata.(io l'ho fatta densa)

Friggere le polpette in olio ben caldo e condirle con la salsa tiepida.

INSALATA DI MELA, BRESAOLA E GRANA

Di DajanaD



Ingredienti (per 4):

- *1 mela verde*
- *150 g di bresaola a fettine sottili*
- *100 g di formaggio grana poco stagionato*
- *2 limoni*
- *1 gambo tenero di sedano*
- *3 cucchiai di olio extravergine di oliva*
- *1 cucchiaino di basilico*
- *sale, pepe*

Lavate bene la mela, tagliatela a 4 spicchi, eliminate il torsolo e riduceteli a fettine sottili (senza sbucciarli).

Immergeteli nel acqua acidulata con il succo di 1 limone.

Pulite il sedano, eliminate i filamenti e tagliatelo a rondelle.

Emulsionate l'olio con il succo del restante limone, aggiungete il basilico tritato, sale e pepe e mescolate bene.

Sistemate le fettine di bresaola su un piatto, appoggiatevi sopra le fettine di mela (scolate e asciugate), le rondelle di sedano e il grana a scaglie sottili.

Condite con la salsina.

TORTA CRAUTI E MELA

di Calimera



Ingredienti

- *1 rotolo di pasta sfoglia*
- *1/2 cavolo cappuccio di medie dimensioni*
- *1 grossa mela gialla*
- *2 cucchiai di aceto di mele*
- *1 piccola scamorza affumicata*
- *1/2 cipolla bianca*
- *3 o 4 cucchiai di olio evo*
- *sale e pepe*

Affettare finemente il cavolo, farlo rosolare con olio e cipolla, aggiungere la mela a cubetti salare e pepare e cuocere coperta a fuoco lento.

A cottura quasi ultimata aggiungere l'aceto e parte della scamorza a cubetti e proseguire la cottura per altri 10 minuti a padella scoperta.

Stendere la sfoglia, bucherellare il fondo e distribuirvi il cappuccio cotto.

Ricoprire di fette sottili di scamorza

e infornare per 20 min circa a 200°

Servire tiepida

ARROSTO ALLE MELE

Di cuocapercaso



Ingredienti:

- *Fesa di tacchino o arista di maiale gr 800 circa*
- *mele 4 golden*
- *cipolla 1 bionda*
- *semi di finocchio*
- *sale*
- *pepe*
- *vino bianco secco*
- *olio e.v.o. (facoltativo)*

In un tegame fare un soffritto con tre cucchiai di olio e la cipolla tagliata a fettine sottili. (ho provato a saltare questo passaggio e va bene lo stesso).

Adagiare la carne sulla cipolla e lasciare rosolare pochi minuti, poi sfumare con un bicchiere di vino bianco, aggiungere le mele tagliate a fettine, salare, pepare, aggiungere i semi di finocchio, un bicchiere di acqua e lasciare cuocere finchè l'acqua non evapora (dopo circa 20-25 minuti).

A questo punto aggiungere altri due bicchieri di acqua e lasciare cuocere.

Intanto parte delle mele si saranno sfatte a formare una cremina.

Prendere l'arrosto e tagliarlo a fettine.

Servire le fettine con la cremina e le mele e il relativo sughetto. Ottimo accompagnato da pane nero.

POLLO AL CURRY CON MELE ANNURCA

Di Val.981



ingredienti:

- *600 g di petto di pollo*
- *1 gambo di sedano*
- *1 spicchio d'aglio*
- *qualche cucchiaio d'olio*
- *4 piccole mele annurca lavate e tagliate a spicchi*
- *1 cucchiaino di concentrato di pomodoro*
- *1 cucchiaino di curry (la ricetta parlava di un cucchiaio, ma il mio curry è molto forte, per cui ho ridotto la dose)*
- *1/2 bicchiere di vino bianco*
- *un mazzetto di salvia*
- *un pizzico di fecola di patate per addensare (nella ricetta non era previsto, ma in questo modo la salsa risulta più vellutata)*
- *sale e pepe*

procedimento

Tagliare il pollo in piccoli pezzi (3 cm circa).

Tritare nel mixer il sedano e l'aglio, quindi soffriggerli nell'olio con la salvia e il curry. Unire la carne e rosolarla a fuoco vivo per qualche minuto. Unire anche le mele, salare e pepare. Sfumare con il vino e aggiungere il concentrato di pomodoro. Coprire e continuare la cottura per 15 min a fiamma bassa. (se il liquido dovesse asciugarsi troppo aggiungere qualche cucchiaio di acqua).

Togliere il coperchio, correggere di sale, e alzare la fiamma. Unire la fecola e mescolare delicatamente per non spappolare le mele. Quando la salsa comincerà a rapprendersi, spegnere il fuoco, condire con un filo d'olio e servire con qualche foglia di salvia per la decorazione.

TACCHINO ALLA BIRRA CON LE MELE

Di Speedy70



Ingredienti:

- *3 mele renette a fette spesse*
- *600g fesa di tacchino in 4 fette*
- *50ml birra bionda*
- *1 cipolla tritata*
- *farina*
- *3 cucchiai d'olio*
- *paprika*
- *sale*
- *pepe*

Mettere la carne in una ciotola capiente, unirvi le mele e versarvi sopra la birra; lasciare marinare per 6 ore. Far imbiondire la cipolla con l'olio, unirvi le mele, 1 mestolo di birra e cuocere per 10 minuti. Aggiungere le fette di tacchino ben infarinate, farle dorare 5 minuti ed innaffiare con la birra rimasta. Cuocere a fuoco vivace per 10 minuti, salare, pepare e insaporire con la paprika.

INDICE